Historic, Archive Document

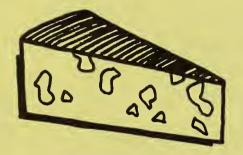
Do not assume content reflects current scientific knowledge, policies, or practices.

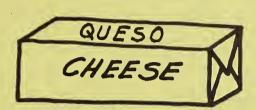


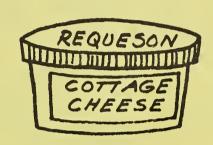


QUESO

una buena selección para la familia que desea economizar







EL QUESO ayuda a formar huesos fuertes, dientes sanos, y músculos

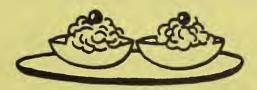
PREPARE tostada con queso para el desayuno



ANADA tiras de queso a la ensalada



USE el requesón con frutas



 USE tajadas de queso sobre galletas para una rica merienda





EN ESTAS RECETAS, PUEDE USAR LECHE LÍQUIDA PREPARADA CON LECHE EN POLVO SIN GRASA

Salsa de Queso

2 cucharadas grasa (margarina ó mantequilla)

¼ taza harina de trigo

½ cucharadita sal

2 tazas leche líquida

½ cucharadita mostaza ½ tazas queso en tajadas

Derrita la grasa en una cacerola. Añada y mezcle la harina de trigo y la sal. Añada la leche poco a poco, revolviendo todo el tiempo, hasta que la salsa este lisa. Cocine hasta que la salsa se espese. Añada la mostaza y el queso y revuelva a fuego lento hasta que el queso se derrita. Rinde 2½ tazas de salsa.

Otros usos para la salsa de queso:

- Eche sobre vegetales cocidos.
- Combine con papas, arroz, trigo integral partido ("bulgur"), macarrones, fideos, ó moyuelo ("corngrits").

Rollo de Carne Molida con Queso

2 rebanadas pan ½ taza leche líquida ½ cebolla 2 huevos ¾ libra carne de res molida
½ taza queso en tajadas
1 cucharadita sal

Remoje el pan en la leche. Pique la cebolla y bata los huevos. Mezcle el pan, la leche, la cebolla, los huevos, la carne molida, el queso y la sal. Forme la mezcla en un rollo y ponga el rollo en un molde de hornear engrasado.

Hornée a 375° F (temperatura moderada) durante una hora. Rinde 6 porciones.

Ideas para sandwiches de queso:

Mezcle queso picado y pepinos (pepinillos) picados.

Mezcle queso picado y cebolla picada.

Use una rebanada fina de queso y una capa de zanahórias ralladas.

Issued January 1971

U. S. GOVERNMENT PRINTING OFFICE: 1971-0 - 407-343